

# Trüffelschwein

## Patissier (m/w)

### Wer wir sind:

Was im „Trüffelschwein“ serviert wird, muss hohen Ansprüchen genügen. Nur ausgewählte, frische Zutaten finden den Weg in unsere Küche und auf unsere Karte. Alles wird von Hand gemacht – vom Amuse Gueule bis zum Petit Four.

### Wen wir suchen:

Wir suchen zur Unterstützung unserer einzigartigen Küche ab sofort eine/n  
**Patissier (m/w)**

Du denkst jede Idee ist eine wertvolle Idee und sprudelst vor Kreativität?  
Dann bist du bei uns genau richtig.

### Was wir erwarten:

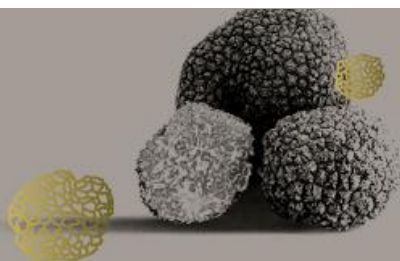
- Du bereitest Brote, Desserts und Petit Fours zu.
- Du bist kreativ und entwickelst in Abstimmung mit dem Küchenchef eigene neue Desserts.
- Du hältst die HACCP- Standards ein.
- Du arbeitest wirtschaftlich und kostenbewusst.
- Du verfügst über ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein.

### Was dich erwartet:

Aktuell wurden wir mit 1 Michelin Stern und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.  
Dich erwartet ein junges, motiviertes Team, mit Lust und Leidenschaft auf ideenreiche und frische Küche.

Werde Teil unseres Teams und bewirb dich schriftlich mit einem Kurzlebenslauf und Zeugnissen bei deinem Ansprechpartner Kirill Kinfelt am schnellsten per E-Mail an

[jobs@trueffelschwein-restaurant.de](mailto:jobs@trueffelschwein-restaurant.de)



### Restaurant Trüffelschwein

Mühlenkamp 54

22303 Hamburg

Telefon: 040 – 696 564 50

[www.trueffelschwein-restaurant.de](http://www.trueffelschwein-restaurant.de)